

Ecole de Sainte CÉCILE

Déjeuner

lundi 18 janvier 2021

SALADE VERTE AUX CROUTONS
CHOUCROUTE GARNIE
POMMES DE TERRE VAPEUR "Locales 63"
PRODUIT LAITIER

mardi 19 janvier 2021

FRIAND AU FROMAGE
BOULETTES VEGETARIENNES
RIZ
FRUIT DE SAISON

jeudi 21 janvier 2021

VELOUTE DE LENTILLES VERTES
BOEUF STROGANOV "Local 48"
FONDUE DE POIREAUX "Cuisinés par les chefs et
Locaux"
CAKE AUX POIRES, RAISINS SECS "Cuisiné par les
chefs"

vendredi 22 janvier 2021

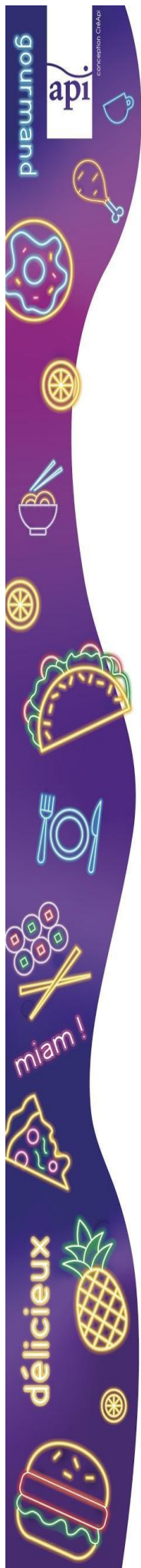
ROSETTE
FILET DE COLIN "Frais" MEUNIERE
POMMES RISSOLEES
PRODUIT LAITIER

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"  "Produit local"



Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française ou UE.
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



Ecole de Sainte CÉCILE

Déjeuner

lundi 25 janvier 2021

CAROTTES RAPEES "Fraiches" AU JUS D'ORANGE
ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE
POMMES DE TERRE RISSOLEES
PRODUIT LAITIER

mardi 26 janvier 2021

SALADE DE PERLES AU MAIS
LASAGNES VEGETARIENNES "Cuisinées par les chefs"
HARICOTS BEURRE
POMME ROTIE "Cuisinée par les chefs"

jeudi 28 janvier 2021

CHAMPIGNONS SAUCE RAVIGOTE "Cuisinés par les chefs"
CHIPOLATAS ET MERGUEZ "Locales 48"
SEMOULE
PRODUIT LAITIER

vendredi 29 janvier 2021

TARTE AU ST NECTAIRE "Local 15"
SAUMON SAUCE BEURRE BLANC
FONDUE DE POIREAUX
FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit local"



Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française ou UE.
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



Ecole de Sainte CÉCILE

Déjeuner

lundi 1 février 2021

ROULE DE SURIMI MAYONNAISE
PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE
POMMES SAUTEES
PRODUIT LAITIER

mardi 2 février 2021

CHOU ROUGE
TARTE AU CHEVRE ET EPINARDS "Cuisinée par les chefs"
ETUVEE DE CAROTTES "Locales 63"
GATEAU AU CHOCOLAT "Cuisiné par les chefs"

jeudi 4 février 2021

PAMPLEMOUSSE
SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE "Local 48"
PUREE DE COURGES "Cuisinée par les chefs"
MOELLEUX AUX FRUITS ROUGES "Cuisiné par les chefs"

vendredi 5 février 2021

POTAGE DE LEGUMES "Cuisiné par les chefs"
FILET DE POISSON "Frais"
FRITES
PRODUIT LAITIER

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"  "Produit local"



Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française ou UE.
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



Ecole de Sainte CÉCILE

Déjeuner

lundi 22 février 2021

CAROTTES RAPEES CITRONNEES
ROTI DE PORC "Local 48" AUX HERBES
FRITES
PRODUIT LAITIER

mardi 23 février 2021

SALADE AU BLEU D'AUVERGNE
BOULETTES VEGETARIENNES
FLAGEOLETS
FRUIT DE SAISON

jeudi 25 février 2021

OEUF DUR VINAIGRETTE
VEAU "Local 48" MARENGO
RIZ
PRODUIT LAITIER

vendredi 26 février 2021

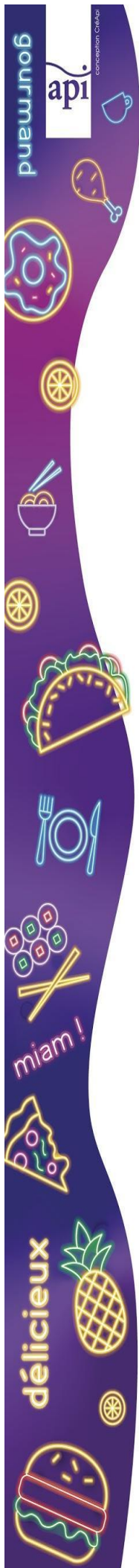
TARTE AU THON
PAVE DE SAUMON FRAIS
BROCOLIS FLEURETTE
GATEAU AUX POMMES ET CANNELLE "Cuisiné par les
chefs"

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"  "Produit local"



Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française ou UE.
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



Ecole de Sainte CÉCILE

Déjeuner

lundi 1 mars 2021

SALADE COLESLAW
CUISSÉ DE POULET "Locale 63" GRILLÉE
BOULGOUR
PRODUIT LAITIER

mardi 2 mars 2021

FEUILLETE AU FROMAGE
GRATIN DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE
"Cuisiné par les chefs"
NAVETS ROTIS
BANANE AU CHOCOLAT

jeudi 4 mars 2021

CHARCUTERIE, CORNICHON
ANIMATION TRUFFADE "Préparée par les chefs"
MOELLEUX AUX PEPITES DE CHOCOLAT "Cuisiné par les chefs"

vendredi 5 mars 2021

BETTERAVES MIMOSA
FILET DE POISSON FRAIS
POMMES DE TERRE VAPEUR
PRODUIT LAITIER

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"  "Produit local"



Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française ou UE.
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



Ecole de Sainte CÉCILE

Déjeuner

lundi 8 mars 2021

SALADE DE LENTILLES VERTES AUX ECHALOTES
ROTI DE PORC "Local 48"
HARICOTS VERTS PERSILLES
PRODUIT LAITIER

mardi 9 mars 2021

CHOU BLANC VINAIGRETTE
PARMENTIER DE LEGUMES "Cuisiné par les chefs"
PATES
ENTREMET VANILLE

jeudi 11 mars 2021

VELOUTE DE POTIRON "Cuisiné par les chefs"
NUGGETS DE VOLAILLE
POIREAUX BECHAMEL
GATEAU MARBRE "Cuisiné par les chefs"

vendredi 12 mars 2021

PIZZA "Cuisinée par les chefs"
FILET DE POISSON FRAIS A LA CIBOULETTE
POMMES RISSOLEES
PRODUIT LAITIER

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"  "Produit local"



Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française ou UE.
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

Ecole de Sainte CÉCILE

Déjeuner

lundi 15 mars 2021

BETTERAVES VINAIGRETTE
STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE
FRITES
PRODUIT LAITIER

mardi 16 mars 2021

SALADE DE PATES MIMOSA
BOULETTES VEGETALES SAUCE BASQUAISE
LEGUMES COUSCOUS
FRUIT DE SAISON

jeudi 18 mars 2021

QUICHE AU POTIRON ET POULET "Cuisinée par les chefs"

NAVARIN D'AGNEAU "Local 48"

FONDUE DE POIREAUX
FRUIT DE SAISON

vendredi 19 mars 2021

SALADE COLESLAW
BRANDADE DE POISSON "Cuisinée par les chefs"
LEGUMES DU SOLEIL
PRODUIT LAITIER

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"  "Produit local"



Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française ou UE.
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



Ecole de Sainte CÉCILE

Déjeuner

lundi 22 mars 2021

CHOU CHINOIS
COTE DE PORC "Locale 48" SAUCE CHARCUTIERE
BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES
PRODUIT LAITIER

mardi 23 mars 2021

GOUGERE AU FROMAGE
PIZZA DU CHEF
LEGUMES SAUTES
FRUIT DE SAISON

jeudi 25 mars 2021

CAROTTES RAPEES
SAUTE DE BOEUF A LA BIÈRE "Local 48"
PUREE DE COURGES "Locale 63"
TARTE AUX FRUITS

vendredi 26 mars 2021

TERRINE DE CAMPAGNE
FILET DE POISSON "Frais" A L'OSEILLE
POMMES DE TERRE RISSOLEES
PRODUIT LAITIER

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"  "Produit local"



Toutes les viandes bovines, porcs et volailles sont d'origine Française ou UE.
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

